

Norma de  
Competencia

**Embalador  
Hortícola**

# Sector Olivícola, Hortícola, Frutícola

**Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza**

**Asociación de Productores y Exportadores de fruta fresca**

**Sindicato de Frutas Frescas y Hortalizas**

**Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores**

<b>MAPA FUNCIONAL</b>	Embalador
<b>Propósito clave: Acondicionar y embalar los frutos y hortalizas atendiendo a técnicas y procedimientos requeridos según tipo de producto y el mercado de destino aplicando criterios de calidad e inocuidad de los alimentos y seguridad laboral.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>
<b>1. Acondicionar los frutos y hortalizas para su embalaje de acuerdo a especie, variedad y destino considerando la orden de trabajo, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros.</b>	1.1 Ordenar y preparar los insumos de acuerdo a orden de trabajo, atendiendo criterios de calidad y de seguridad e inocuidad de los alimentos.
<b>2. Embalar y disponer los frutos y hortalizas en cajas, bolsas o bandejas de acuerdo a especie, variedad y destino considerando orden de trabajo recibida, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros.</b>	2.1 Acomodar y embalar los frutos y hortalizas en cajas, bolsas o bandejas de acuerdo a tipos de fruto, según orden de trabajo recibida, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros. 2.2 Disponer las bandejas en cajas considerando la cantidad, disposición, tamaño y peso según orden de trabajo.
<b>3. Pesar las cajas cotejando los calibres según orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.</b>	3.1 Pesar las cajas cotejando los calibres conforme orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.

<b>ROL OCUPACIONAL: EMBALADOR HORTÍCOLA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Acondicionar las hortalizas a pie de planta para su despacho de acuerdo a especie, variedad y destino, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1. Acondicionar las hortalizas a pie de planta para su despacho de acuerdo a especie, variedad y destino, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalar los productos considerando la orden de trabajo, aplicando criterios estéticos, color, tamaño, y considerando grado de madurez y sanidad.</li> <li>• Embalar los productos preservándolos de daños y lesiones, aplicando criterios de calidad e inocuidad de productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>• Previo a su depósito, se deja ventilar tubérculos y bulbos para su secado, considerando criterios de calidad e inocuidad de productos.</li> <li>• Se arma la caja según cantidades indicadas en la orden de trabajo y destino de producción.</li> <li>• Se selecciona y deposita los productos considerando el grado de madurez, color, tamaño, según orden de trabajo.</li> <li>• Se embolsa o deposita en envases a granel, considerando el destino de la producción.</li> <li>• Se embala la hortaliza de hoja considerando el destino y la orden de trabajo.</li> <li>• Se faja, precinta o cierra el envase según orden de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envases armados según orden de trabajo y destino de producción, aplicando criterios de calidad e inocuidad de productos.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de acondicionamiento y preservación de productos para despacho.</li> <li>• Técnicas de embalado de hortalizas.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad en el depósito de las hortalizas en los envases.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación de registro.</li> <li>• Cumplimentación de registros.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresas agropecuarias intensivas.</li> </ul>		
<b>Guías de evaluación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se escoge como espacio de evaluación un sector del área de cosecha.</li> <li>• Se presenta ante el postulante una serie de materiales de embalado solicitándole que seleccione cuales son los que intervienen en la tarea que se le va a solicitar que desarrolle de acuerdo a la orden de trabajo.</li> <li>• Se evalúa mediante observación, en el llenado del envase de embalado, los conocimientos referidos a manipulación de hortalizas en el proceso de depósito y acomodamiento de las hortalizas en envases.</li> <li>• Se evalúa, a su vez, conocimientos referidos a grados de madurez y alteraciones de hortalizas para despacho.</li> <li>• Al finalizar la tarea de llenado del envase de embalado se evaluará la presentación final del envase atento a criterios estéticos y preservación de las hortalizas.</li> <li>• Durante todo el proceso de evaluación del desempeño del postulante se observa y evalúa la aplicación de criterios de seguridad.</li> </ul>		